

Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php

Französischer Steakwürzer Gewürzfee-Mischung

Produkt-ID: 1011673

[Zur Produktseite im Shop](#)



55 g Französischer Steakwürzer-Mix im Glas Premium Qualität

Gewürzfee Mischungen bieten viele tolle Vorteile

Gewürzfee verwendet sorgfältig geprüfte und frische Rohstoffe.

Die Aromen bleiben unverfälscht erhalten, da wir unsere Gewürze in geschmacksneutrale Gläser abfüllen.

Der luftdichte Verschluss sorgt für lange Frische - Feuchtigkeit hat keine Chance.

Die grosse Öffnung garantiert leichtes Entnehmen.

Gratis dabei: Ein Holzlöffel zum sauberen Entnehmen der Gewürze, finden Sie im Glas.

Beschreibung

Unser Französischer Steakwürzer ist ein bunter Mix aus Meersalz, Pfeffer, Knoblauch, Tomatenpulver, Schnittlauch, Kurkuma, Dill, Petersilie, Koriander, Muskatnuss, Karamellpulver, Selleriewurzel, Zimt und Chilis. Diese mit Liebe ausgesuchten Zutaten, verleihen Ihrem Essen einen einzigartigen und aromatischen Geschmack. Ihre Gäste werden begeistert sein!

Details und Spezifikationen

Inhalt: Französischer Steakwürzer Gewürzfee-Mischung

Zutaten: Dextrose, Meersalz, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Tomatenpulver (Tomate, Trennmittel Siliciumdioxid), Schnittlauch, Kurkuma, Hefeextrakt, Dill, Petersilie, Koriander, Aroma, Rapsöl, Kichererbsenmehl, Senfmehl, Muskatnuss, Bockshornkleesamen, Karamellpulver (Karamell, Maltodextrin), Selleriesaat, Selleriewurzel, Zimt, Chilis, Säuerungsmittel Zitronensäure, Cumin.

Füllmenge: 55 g

Vegan: Ja

Allergene: Hefe, Sellerie, Senf, Fabaceae, Apiaceae, Zimt

Wichtig: Ohne Gentechnik

Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate in der Originalverpackung.

Verpackung: In einem Schraubglas mit luftdichtem 2-in-1 Deckel (innen Metall, aussen Holz). Geschützt gegen Stoss und Licht durch einen runden ÖKO Karton. Besonders Umweltfreundlich - NoWaste!

Besonderes: Das Glas und der Deckel sind spülmaschinenfest und umweltfreundlich.

Gewürzfee Special Tipps

An unseren Gewürzen haben Sie lange Freude, wenn Sie sie trocken, kühl und dunkel aufbewahren. Bitte nicht mit den Fingern in das Gewürzglas gehen - der mitgelieferte Löffel ist viel besser. Geben Sie beim Zubereiten eine kleine Menge des Gewürzes in eine Schale und fügen Sie von der Schale die Gewürze zu. So beugen Sie Unreinheiten, Feuchtigkeit und Qualitätsverlust vor.

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php